

Vorneweg

„Zum Oofange“
Sauerteigbrot

Hausgemachtes Lauch Öl / aufgeschlagene Butter aus Rahm mild gesäuert /
eingelegtes Gemüse 4,50 €

Maronenschaumsüppchen
mit Portwein 7,50 €

Wildkräutersalat

Orangen-Walnuss-Vinaigrette / eingelegtes Gemüse 6,00 €

„Tartaratata“

Tartar vom Odenwälder Rind
Kartoffelschaum / gebeiztes Bio Eigelb /
Senfsaat / Lauchöl 16,00 €

„Tschingderassabum“

Hausgemachter Kochkäse / Musik / Bauernbrot / Butter 9,80 €

„De Ingebosch ihrn“

Klassischer Handkäse von der Molkerei Hüttenthal / Bauernbrot / Butter
Klein 8,00 € / Groß 12,50 €

„Fisch uff de Disch“

Hausgebeizter Lachs

Kartoffeltörtchen / Preiselbeer- Meerrettich 13,50 €

„Dibbedipp“

Hausgemachte Kartoffelchips mit Grüner Soße 7,50 €

Hauptsach

„Wintergadde“

Allerlei Gemüse und Kräuter was die Saison Regional zu bieten hat 15,00 €

„Fischer's Fritz“

Filet vom Zander

Rahmkraut / Kartoffelstampf / Senfsoße 22,00 €

„Bojemosder“

Bürgermeisterstück vom Rind „Sous-Vide gegart“

Allerlei Bete / Kartoffel-Meerrettich-Stampf / geblämmter Lauch 26,00 €

„Abrazzo's Nüdelscher“

Ricotta-Ravioli

geschmorter Kürbis / Parmesan / Gemüsejus 18,50 €

„American Heiner“

Pastrami (Metzgerei Vick) / Geröstetes Sauerteigbrot / sauer eingelegter
Weißkohl / Senfmayonnaise / Bete / Waldpilze / Wildkräuter 15,50 €

„Grie Soß“

Frankfurter Grüne Soße / Freiland Eier/ Drillingskartoffeln 12,00 €

„Sundahchsbeidemudderesse“

Rinderschmorbraten

Serviettenknödel / Rotkraut / Burgunder-Jus
19,00 €

„Ente Gut, Alles Gut“

Barbarie Entenbrust rosa gebraten

Winter-Gemüse / Pflaume-Jus / Maronen-Polenta 28,00 €

„Erwin“

Paniertes Schweineschnitzel / Preiselbeeren

Kartoffel-Gurken Salat / Kürbiskernöl

oder Risolée-Kartoffeln

15,50 €

- mit Kochkäse 16,80 €

- mit grüner Soße 16,80 €

„Watzmann“

Großer gemischter Salat

Orangen- Walnuss-Vinaigrette / rosa gebratene Rinderstreifen 18,50 €

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte

Rotwein

Vin de Pays D'OCcellier des Vicomtes trocken, Vignerons Catalans, Perpignan

Dunkles Rubinrot, konzentriertes, kräftiges Beerenbukett von roten Früchten

0,2l 5,60

Dornfelder Vier Jahreszeiten halbtrocken, Pfalz

Samtiger und vollmundiger Dornfelder mit dezenter Süße

0,2l 5,60

Chianti Poggio del Sasso DOCG trocken, Cantina di Montalcino

Elegant und ausdrucksvoll, Aromen roter Früchte, etwas Kräuter und Zeder

0,2 6,80 / 0,75 25,00

Pinot Noir St. Anthony, Nierstein trocken, Rheinhessen

Lebendig, mehr als dunkle Frucht, sehr guter frischer Abgang

0,2 8,00 / 0,75 29,00

Blackprint Markus Schneider trocken, Pfalz

Eine tolle deutsche Cuvée mit einem vielschichtigen, tiefen Charakter, Wacholder, Stachelbeere und Schokolade begeistern

0,2 9,80 / 0,75 34,00

Barbera d'Alba DOC Bruno Rocca 2019, Piemont

Granatrot, viele fruchtige Aromen, vorwiegend Brombeere, gefolgt von etwas würzigeren Noten von Kakao und Minze, sehr ausgewogen, ohne Rauheit, toll eingebundene Säure

0,75 44,00

Nero D'Avola Principi di Butera Amira DOC, Sizilien

Frisch, lebhaft und elegant, typische Aromen von Schwarzkirsche Pfeffer und Cassis

0,75l 26,00

Lagrein Alois Lageder DOC, Südtirol

Reiches, fruchtiges (Zwetschge), würziges Aroma mit Noten von Leder und Kakao, voller Geschmack mit »erdigem« Nachhall

0,75l 32,00

Weißwein

Westhofener Silvaner, Fritz Groebe trocken oder halbtrocken, Rheinhessen

Terroirbetont mit Fruchtnoten von Birne und Stachelbeere

0,2l 5,60

Grauer Burgunder, Heyl zu Herrnsheim trocken, Rheinhessen

Fester, ausdrucksstarker Körper, tolles Aromen-Spektrum, Zitrusfrüchte, Trockenobst, sehr frisch belebend

0,2l 6,50 / 0,75l 24,00

Le Petit Berticot Sauvignon Blanc trocken IGP, Atlantique

Easy drinking, angenehme Frische, intensive Frucht mit Citrus-Aromen

0,2l 6,50 / 0,75l 24,00

Kaufmann Riesling Urban Kaufmann, trocken QbA, Rheingau

strahlend und kraftvoll, saftig und trocken, vielfältige Fruchtaromen finessenreich mit langem Abgang

0,2l 7,20 / 0,75l 25,00

Weissburgunder St. Anthony VDP Gutswein Bio, trocken, Rheinhessen

Ausgeprägter Duft nach weißen Holunderblüten, Nüssen und Mango; am Gaumen fruchtig und rund mit angenehmem Schmelz. Großer Trinkspaß

0,2l 6,80 / 0,75l 24,00

Bogle Chardonnay, Bogle Vineyards trocken Clarksburg, Kalifornien

Unser Favorit! Preis-Genuss Verhältnis: Der beste Chardonnay, den wir kennen! Reicher und rund Einstieg mit einem Hauch Ananas und Guave, Elegant und cremiges Mundgefühl, getoastetes Brioche und Vanille, Langer

Nachhall wie „eine buttrige Crème Brûlée“

0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

Goldmuskateller, T. Reinhardt, Cuvée lieblich, Pfalz

Aromatisch, exotisch, Süß mit toller Frische. Pfirsich, Aprikose Passionfrucht

0,75l 25,00

Weissburgunder Alois Lageder DOC, Südtirol

Leuchtend hellgelb mit elegantem blumig-mineralischem Aroma, reifer Pfirsich und Apfel

0,75l 28,00

Bassermann Jordan Riesling Kalkofen GG 2018, Pfalz

Klassische Riesling-Petrol Note, Potpourri aus Zitrus, geriebener Apfel, Limette und Grapefruit Litchi, Mango und Banane, elegante Steinfrucht Im Abgang druckvoll mit gutem Zug. Feine Säure, Kraft und Mineralität

0,75l 59,00